

SALMÃO DO JR

INGREDIENTES

800 g de salmão (filé alto)

1 limão

5 dentes de alho

pimenta-do-reino a gosto

2 colheres (chá) de salsa

1 colher (chá) de alecrim

sal a gosto

2 colheres (chá) de ervas finas

5 colheres de azeite

MODO DE PREPARO

Molho para marinar o salmão

Pique 2 dentes de alho em finas rodela e 2 colheres (sopa) de azeite (servirá para passar no salmão quando estiver assando)

Coloque o salmão em um recipiente para marinar

Deixe marinando por 1 hora

Acenda o forno e deixe esquentar por 5 minutos a 200° C

A cada 5 minutos unte os pedaços com o azeite de alho

Quando faltar 5 minutos para concluir, coloque as rodela de alho e unte com o restante do azeite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1555-salmaa-do-jr.html>